Ступацкая
Марина
Семеновна

Подписан: Ступацкая Марина Семеновна
DN: ИНН=235100464105, СНИЛС=07207207026, E=kolokolhik.1@yandex.ru, C=RU, S=Краснодарский край, L=ст. Тбилисская, O="МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 1 ""КОЛОКОЛЬЧИК""", OU=Руководство, OU=Руководство, G=Марина Семеновна, SN=Ступацкая, CN=Ступацкая Марина Семеновна
Основание: я подтверждаю этот документ
Местоположение: место подписания
Дата: 2021-09-18 14:07:17
Foxit Reader Версия: 9.7.2

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1 «Колокольчик»

**УТВЕРЖДАЮ:**
Заведующий МБДОУ
д/с № 1 «Колокольчик»
_____ М.С. Ступацкая
«12» 01 2021 года

# ПРОГРАММА
# ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ

основанного на принципах ХАССП, за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при оказании услуг при организации питания детей в муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детский сад № 1 «Колокольчик», осуществляющем образовательную деятельность

станица Тбилисская
2021

## 1.Паспорт программы

**Характеристика объекта**

| | |
|---|---|
| Полное и сокращенное наименование: | Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 1 «Колокольчик» (МБДОУ д/с № 1 «Колокольчик») |
| Фамилия, Имя, Отчество руководителя | Ступацкая Марина Семеновна,заведующий |
| Количество работников: | 28 |
| Количество воспитанников: | 75 |
| ОГРН | 1022304719755 |
| ИНН/КПП | 2351006020/235101001 |
| Лицензия на осуществление образовательной деятельности | № 07196 от 16 октября 2015 |
| Юридический адрес: | 352360, Краснодарский край, Тбилисский район, станица Тбилисская, ул.Первомайская 46. |
| Фактический адрес: | 352360, Краснодарский край, Тбилисский район, станица Тбилисская, ул.Первомайская 46. |
| Тип строения | Отдельно стоящее 1 этажное здание |
| Площадь | 826,4 кв.м. |
| Оборудование | Оборудование офисное (компьютер, сканер, принтер) оборудование для проведения учебной деятельности |

**Характеристика инженерных систем**

| | |
|---|---|
| Освещение | Естественное и искусственное |
| Система вентиляции | Естественная, приточно - вытяжная |
| Система отопления | Централизованная |
| Система водоснабжения | Холодная и горячая (бойлеры) |
| Система канализации | Септика |

Настоящая программа разработана в соответствии с требованиями Федерального закона от 30.03.1999 г. № 52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий», СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

Программа устанавливает основные требования к системе управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП, организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в процессе приема, хранения, фасовки, упаковки, транспортировки, изготовления, реализации и утилизации пищевой продукции, отвечающих требованиям Технических регламентов Таможенного союза**,** а также определяет объем, сроки, методы, схемы, кратность, точки отбора, основные факторы риска, систему учета данных лабораторных исследований.

Использование принципов ХАССП заключается в разработке, внедрении и поддержании следующих процедур для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) (статья 10 ТР ТС 021/2011):

**Принцип 1.** Выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 2.** Выбор последовательности и поточности технологических операций производства (изготовления) пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного (пищевого) сырья и пищевой продукции.

**Принцип 3.** Определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства (изготовления) в программах производственного контроля.

**Принцип 4.** Проведение контроля за продовольственным (пищевым) сырьем, технологическими средствами, упаковочными материалами, изделиями, используемыми при производстве (изготовлении) пищевой продукции, а также за пищевой продукцией средствами, обеспечивающими необходимые достоверность и полноту контроля.

**Принцип 5.** Проведение контроля за функционированием технологического оборудования в порядке, обеспечивающем производство (изготовление) пищевой продукции, соответствующей требованиям

технических регламентов Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 6.** Обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции.

**Принцип 7.** Соблюдение условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции.

**Принцип 8.** Содержание производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции, в состоянии, исключающем загрязнение пищевой продукции.

**Принцип 9.** Выбор способов и обеспечение соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции.

**Принцип 10.** Выбор обеспечивающих безопасность пищевой продукции способов, установление периодичности и проведение уборки, мойки, дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, технологического оборудования и инвентаря, используемых в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

**Принцип 11.** Ведение и хранение документации на бумажных и (или) электронных носителях, подтверждающей соответствие произведенной пищевой продукции требованиям, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

**Принцип 12.** Прослеживаемость пищевой продукции.

**Принципы ХАССП реализуются в разделах программы производственного контроля в соответствии с санитарными правилами СП 1.1.1058-01:**

1. Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью.
2. Перечень должностных лиц (работников), на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля.
3. Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, … (контрольных критических точек), в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний.
4. Перечень должностей работников, подлежащих медицинским осмотрам, профессиональной гигиенической подготовке и аттестации.
5. Перечень осуществляемых юридическим лицом… работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию.

6. Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности … и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг.

7. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля.

8. Перечень возможных аварийных ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов Роспотребнадзора.

9. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

**2.Перечень официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью:**

- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» - статья 32. Производственный контроль;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» - статья 22. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов, материалов и изделий;
- ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» - статья 10. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации;
- СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» – пункт 2.1.;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
- СП 1.1.1058-01. 1.1. «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
- ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»;

•ГОСТ Р ИСО 22000-2019. «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»;

•ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

## 3.Перечень работников, на которых возложены функции по осуществлению производственного контроля

| № п/п | Должность | Функции | Распорядительный акт о возложении функции |
|---|---|---|---|
| 1 | Заведующий | • Общий контроль за соблюдением официально изданных санитарных правил, методов и методик контроля факторов среды обитания в соответствии с осуществляемой деятельностью;<br>• Организация плановых медицинских осмотров работников;<br>• Организация профессиональной подготовки и аттестации работников;<br>• Разработка мероприятий, направленных на устранение выявленных нарушений. | приказ |
| 2 | Старший воспитатель | • Контроль за соблюдением санитарных требований, предъявляемых к организации режима дня, учебных занятий и оборудованию в помещениях для работы с детьми;<br>• Исполнение мер по устранению выявленных нарушений; | приказ |
| 3 | Медицинский работник (по согласованию) | • Контроль за прохождением персоналом медицинских осмотров и наличие у него личных медицинских книжек»;<br>• Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников;<br>• Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников;<br>• Ведение учета и ответственности по производственного контролю; | приказ |
| 4 | Заведующий хозяйством | • Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории;<br>• Организация лабораторно-инструментальных исследований;<br>• Ведение учетной документации;<br>• Разработка мер по устранению выявленных нарушений; | приказ |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | • Контроль охраны окружающей среды. | |
| 5 | Ответственный по питанию | • Контроль организации питания;<br>• Отслеживание витаминизации блюд;<br>• Ведение учетной документации | приказ |

## 4.Перечень химических веществ, биологических, физических и иных факторов, а также объектов производственного контроля, представляющих потенциальную опасность для человека и среды его обитания, в отношении которых необходима организация лабораторных исследований и испытаний

| № п/п | Объект контроля | Показатели | Кратность | Место контроля (количество замеров) | Основание | Форма учета результатов |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Микроклимат | Температура воздуха<br>Кратность объема воздуха<br>Относительная влажность воздуха | 2 раза в год – в теплый и холодный периоды | Помещения и рабочие места (по 1 точке) | СП 2.4.3648-20,<br>СанПиН 2.2.4.54<br>8-96,МУК 4.3.2756-10 | Протокол |
| 2 | Освещенность | Уровни света, коэффициент пульсации | 1 раз в год и при наличии жалоб – в темное время суток | Рабочие места<br>(по 1 точке) | СП 52.13330.2016, СанПиН<br>2.2.1/2.1.1.127<br>803,мук 4.3.2812-10.4.3 | Протокол |
| 3 | Шум | Уровни звука, звукового давления | 1 раз в год и внепланово - после реконструируемых систем вентиляции, ремонта оборудования | Помещения, где есть технологическое оборудование системы вентиляции (по 1 точке) | СН 2.2.4/2.1.8.562 -96, ГОСТ 23337-2014 | Протокол |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | Аэроионный состав воздуха | Химические вещества:<br>Фенол, формальдегид, бензол | 1 раз в год и внепланово при закупке новой мебели, после ремонтных работ | Помещения (1 проба) | МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5 | Протокол |
| | | Аммиак, азота оксид, озон – при светокопировании; | 1 раз в год | Помещения с оргтехникой и кондиционерами, принудительной вентиляцией (1 проба) | МУ 2.2.5.2810-10. 2.2.5 | Протокол |
| 5 | Песок на игровых площадках | Паразитологические исследования, микробиологический и санитарно – химический контроль | 1 раз в квартал | 2-4 пробы из песочниц | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| 6 | Контроль санитарного фона | Смывы на санитарно-показательную микрофлору (БГКП, паразитологические исследования) | 1 раз в год | Игровые уголки – 10 проб (с игрушек, мебели, ковров и дорожек; в спальнях: с постельного белья, с пола, с батарей, подоконников, штор, в туалетных комнатах: с ручек дверей, кранов, наружных поверхностей горшков, стульчиков). | СанПиН 3.2.3215-14 | Протокол |
| | | | | Пищеблок -5-10 смывов (с разделочных столов и досок для готовой | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | пищи, овощей, с дверных ручек, рук персонала, в столовых: с посуды, столов). | | |
| | | Смывы иерсинии | 2 раза в год – перед доставкой овощей и через 2-3 недели после доставки | Оборудование, инвентарь в овощехранилищах и складах хранения овощей, цехе обработки овощей (5-10 смывов) | СП 3.1.7.2615-10, МУ 3.1.1.2438-09 | Протокол |
| 7 | Качество питьевой воды | Микробиологические исследования | 4 раза в год и внеплановое после ремонта систем водоснабжения | Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды; цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (2 пробы | СанПиН 2.1.4.1074-01 | Протокол |
| 8 | Санитарно-бактериологическое исследование пищевой продукции | Микробиологические исследования проб готовых блюд | 2 раза в год | Салаты, сладкие блюда, напитки, вторые блюда, гарниры, соусы, творожные, яичные, овощные блюда (2-3 блюда исследуемого приема пищи) | СанПиН 2.3/2.4.3590-20 | Протокол |
| | | Калорийность, выход блюд и соответствие химического состава блюд рецептуре | 1 раз в год | Рацион питания (2 пробы) | | |
| | | Контроль проводимой витаминизации блюд | 2 раза в год | Третьи блюда ( 1 проба) | | |

Дополнительно к минимальному перечню исследований проводятся следующие лабораторные и инструментальные исследования силами Заказчика, учредителей образовательной организации:

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---|---|---|---|
| **Экспертиза** (санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная) **поступающих сырья и пищевых продуктов силами Заказчика, учредителей образовательной организации** | Поступающие пищевые продукты, сырье | 1 проба каждого вида пищевого продукта | 1 раз в квартал **на основе централизованного заказа услуг** по лабо-раторному и инструмен-тальному исследованию |

В ходе производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий применяются **методики экспресс-анализа**:

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---|---|---|---|
| **Контроль показателей качества поступающих пищевых продуктов** | | | |
| Определение свежести и доброкачественности мяса | Мясо | 1 проба каждого вида пищевого продукта | Каждая поступающая партия пищевых продуктов |
| Определение свежести и доброкачественности рыбы | Рыба | | |
| Определение свежести и доброкачественности молока | Молоко | | |
| Определение нитратов в растительных пищевых продуктах | Овощи и фрукты, зелень | | |
| **Контроль показателей качества готовых блюд** | | | |
| Качество термической обработки мясных и рыбных изделий | Мясные и рыбные изделия | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |
| Определение массы порции готового блюда | Готовая пища | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |
| Определение температуры готовых блюд | Готовая пища | Каждый вид блюд | Каждый прием пищи |

| Вид исследований | Объект исследования (обследования) | Количество, не менее | Кратность, не реже |
|---|---|---|---|
| **Контроль правильности обработки рук работников пищевых предприятий** | | | |
| Контроль правильности обработки рук персонала – определение остаточного хлора на поверхности рук | Руки персонала, находящегося на смене | Работники, по инструкции обрабатывающие руки дезинфекционными средствами | Каждую смену |
| **Контроль показателей санитарного состояния пищевого объекта** | | | |
| Общая микробная обсемененность | Объекты питания | 5 проб | Каждую смену |
| Определение суммарного загрязнения | Объекты питания | 5 проб | Каждую смену |
| Качество мытья столовой посуды, приборов | Столовая посуда, приборы | 10 проб | Каждый прием пищи |
| Определение концентрации растворов технических щелочных моющих средств | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |
| Определение концентрации растворов синтетических моющих средств | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |
| Определение температуры воды в моечных ваннах | Вода в моечных ваннах | 1 проба | Каждый прием пищи |

## 5.Перечень должностей и число работников, которые подлежат медицинским осмотрам, гигиеническому обучению и аттестации

| № п/п/ | Профессия | Количество человек | Кратность | |
|---|---|---|---|---|
| | | | Периодический и внеочередной медицинский осмотр | Гигиеническая подготовка и аттестация |
| 1 | Заведующий | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 2 | Воспитатели | 7 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 3 | Музыкальный руководитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 4 | Инструктор по физической | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | культуре | | | |
| 5 | Учитель-логопед | 3 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 6 | Младший воспитатель | 5 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 7 | Заведующий хозяйством | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 8 | Повар | 2 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 9 | Машинист по стирке белья | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 10 | Уборщик служебных помещений | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 11 | Делопроизводитель | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 12 | Рабочий по комплексному обслуживанию здания | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 13 | Педагог-психолог | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |
| 14 | Старшая медицинская сестра | 1 | 1 раз в год | 1 раз в год |
| 15 | Дворник | 1 | 1 раз в год | 1 раз в 2 года |

**6.Перечень осуществляемых работ и услуг, выпускаемой продукции, а также видов деятельности, представляющих потенциальную опасность для человека и подлежащих санитарно-эпидемиологической оценке, сертификации, лицензированию**

6.1.Работа:

| **№ п/п** | **Показатель** | **Профессия** | **Документ** |
|---|---|---|---|
| 1 | Тепловое излучение, тяжесть трудового процесса | Повар | Отчет о проведении специальной оценки условий труда от 20.06.2017 года |

6.2.Деятельность:

| **№ п/п** | **Деятельность** | **Документ** |
|---|---|---|
| 1 | Образовательная | |
| 2 | Медицинская | |

**7.Мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды продукции и технологии ее производства, критериев безопасности и (или) безвредности факторов производственной и окружающей среды и разработка методов контроля, в том числе при хранении, транспортировке, реализации и утилизации продукции, а также безопасности процесса выполнения работ, оказания услуг**

| **Объект контроля** | **Основание** | **Срок** | **Ответственный** |
|---|---|---|---|
| **Контроль соблюдения санитарных требований к содержанию помещений и территории** | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Уборка территории | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно: утром и вечером | Заведующий хозяйством |
| Освещенность территории | СП 2.4.3648-20 | Еженедельно | Заведующий хозяйством |
| Температура воздуха и кратность проветривания | СП 2.4.3648-20, график проветриваний | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| Состояние отделки стен, полов в помещениях, коридорах, санузлах | План-график технического обслуживания | Ежеквартально | Рабочий по обслуживанию здания |
| Состояние осветительных приборов | СП 2.4.3648-20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Кратность и качество уборки помещений | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | Еженедельно | Старшая медицинская сестра |
| Состояние оборудования пищеблока, инвентаря, посуды | СП 2.4.3648-20, СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | Ежемесячно | Заведующий хозяйством |
| Состояние действующих веществ дезинфицирующих средств | СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством |
| **Контроль организации питания. Контролируемые этапы технологических операций и пищевой продукции на этапах ее изготовления** | | | |
| Закупка и приемка пищевой продукции и сырья:<br>-качество и безопасность поступивших продуктов и продовольственного сырья;<br>-условия доставки продукции транспортом; | СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | Каждая партия | Заведующий хозяйством,<br>Ответственный за работу в ФГИС «Меркурий» |
| Хранение пищевой продукции и продовольственного сырья;<br>-сроки и условия хранения пищевой продукции; | СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | Ежедневно | Заведующий хозяйством,<br>Ответственный по питанию |
| - время смены кипяченой воды; | | Каждые три часа | Ответственный по питанию |
| -температура и влажность на складе;<br>-температура холодильного оборудования; | | Ежедневно | Заведующий хозяйством,<br>Ответственный по питанию |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Приготовление пищевой продукции:<br>-соблюдение технологии приготовления блюд по технологическим документам; | | Каждый технологический цикл | Ответственный по питанию |
| -поточность технологических процессов; | СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | | Повар |
| -температура готовности блюд; | | Каждая партия | Повар |
| Готовые блюда:<br>-суточная проба; | | Ежедневно от каждой партии | Повар |
| -дата и время реализации готовых блюд: | | Каждая партия | Ответственный по питанию |
| - температура готовности блюд; | | | |
| Обработка посуды и инвентаря:<br>-содержание действующих веществ дезинфицирующих средств в рабочих растворах; | СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| -обработка инвентаря для сырой готовой продукции; | СанПиН 2.3/2.4. 3590 - 20 | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| **Контроль обеспечения условий образовательно-воспитательной деятельности** | | | |
| Гигиеническая оценка соответствия мебели росто-возрастным особенностям детей и ее расстановка | СП 2.4.3648-20 | 2 раза в год:<br>сентябрь, май | Старшая медицинская сестра |
| Маркировка мебели в соответствии с ростовыми показателями | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старшая медицинская сестра |
| Соблюдение использования технических средств обучения | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старший воспитатель |
| Продолжительность прогулок | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старший воспитатель<br>Старшая медицинская сестра |
| Режим дня и занятий | СП 2.4.3648-20 | 1 раз в неделю и при составлении расписания занятий | Старший воспитатель |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Медицинское обеспечение и оценка состояния здоровья воспитанников** | | | |
| Проведение и контроль эффективности закаливающих процедур | СП 2.4.3648-20 | Постоянно | Старшая медицинская сестра |
| Контроль за утренним приемом детей | СП 2.4.3648-20 | Ежедневно | Воспитатели<br>Старшая медицинская сестра |
| Вакцинация | Федеральный закон от 17.09.1998 № 157-ФЗ | В соответствии с национальным календарем профилактических прививок | Старшая медицинская сестра |
| Осмотр воспитанников на педикулез | СП 2.4.3648-20, СанПиН 3.2.3215-14 | 1 раз в месяц | Старшая медицинская сестра |
| Организация и проведение санитарно-противоэпидемиологических мероприятий при карантине | Программа мероприятий | По необходимости | Старшая медицинская сестра |
| Плановые осмотры | СП 2.4.3648-20 | По графику | Старшая медицинская сестра |
| **Контроль соблюдения личной гигиены и обучения работников** | | | |
| Состояние работников (количество работников с инфекционными заболеваниями, повреждения кожных покровов) | СанПиН 2.3/2.4. 3590-20 | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| **Контроль охраны окружающей среды** | | | |
| Санитарное состояние хозяйственной зоны: своевременная очистка контейнеров, хозяйственной площадки, вывоз ТКО | Федеральный закон от 24.06.1998 № 89-ФЗ | 3 раза в неделю | Дворник |
| Дезинфекция | СП 3.5.1378-03 | По необходимости | Дворник |
| Дезинсекция | СанПиН 3.. | Ежедневно<br>Исполнительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц | Заведующий хозяйством, специализированная организация |
| Дератизация | СП 3.5.3.3223-14 | Ежедневно<br>Исполнительные мероприятия – не реже 2 раз в месяц | Заведующий хозяйством, специализированная организация |

**8. Перечень форм учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля**

| Наименование форм учета и отчетности | Периодичность заполнения | Ответственное лицо |
|---|---|---|
| Журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях | Ежедневно | Ответственный по питанию |
| Гигиенический журнал (сотрудники) | Ежедневно перед началом рабочей смены работников | Старшая медицинская сестра |
| Ведомость контроля за рационом питания | Ежедневно | Старшая медицинская сестра |
| График смены кипяченой воды | Каждые 3 часа | Ответственный по питанию |
| Журнал учета инфекционных заболеваний детей | По факту | Старшая медицинская сестра |
| Журнал аварийных ситуаций | По факту | Заведующий хозяйством |
| Журнал учета воспитанников на педикулез | Ежемесячно | Старшая медицинская сестра |
| Ведомость контроля своевременности прохождения медосмотров и гигиенического обучения<br>Личные медицинские книжки работников | По факту | Старшая медицинская сестра |
| Журнал визуального производственного контроля санитарно-технического состояния и санитарного содержания помещений, оборудования, оснащения | Ежедневно | Заведующий хозяйством РКОЗ |
| Журнал учета и протоколы лабораторных испытаний | По факту | Заведующий хозяйством |

**9. Перечень возможных аварийных ситуаций, связанных с остановкой производства, нарушениями технологических процессов, иных создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения ситуаций, при возникновении которых осуществляется информирование населения, органов местного самоуправления, органов, уполномоченных осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор**

| №п/п | Ситуация | Действия |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| 1 | Плановое прекращение подачи водопроводной воды более 3 часов | • прекращение работы пищеблока;<br>• сокращение рабочего дня:<br>• организация подвоза воды для технических целей;<br>• обеспечение запаса бутилированной минеральной воды |
| 2 | Возникновение заболеваний: педикулез и др. – 5 и более случаев | • ежедневная влажная уборка помещений с применением соды, мыла и дезинфицирующих средств;<br>• проветривание;<br>• наблюдение за детьми, контактирующими с заболевшими;<br>• реализация противоэпидемиологических мероприятий на пищеблоке, в помещениях где находятся дети |
| 3 | Возникновение эпидемии сальмонеллез, вирусный гепатит В, С - 3 случая и более; ветряная оспа, грипп и др. - 5 и более случаев | • введение карантина;<br>• реализация мероприятий по профилактике заболеваний |
| 4 | Авария на сетях водопровода, канализации, отопления, электроэнергии | • приостановление деятельности до ликвидации аварии;<br>• вызов специализированных служб |
| 5 | Неисправная работа холодильного оборудования | • прекращение работы пищеблока;<br>• сокращение рабочего дня;<br>• использования запасного холодильного оборудования, изыскание возможностей для временного хранения продуктов, ограничение закупки новых партий пищевых продуктов |
| 6 | Пожар | • вызов пожарной службы;<br>• эвакуация;<br>• приостановление деятельности |

**10. Другие мероприятия, проведение которых необходимо для осуществления эффективного контроля за соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий**

| №п/п | Мероприятия | Срок | Ответственный |
|---|---|---|---|
| 1 | Разработка и корректировка программы производственного контроля | При создании детского сада и по необходимости | Заведующий |
| 2 | Назначение ответственных за осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | мероприятий и проведение производственного контроля | | |
| 3 | Разработка и утверждение положений и должностных инструкций персонала, задействованных в организации и проведении производственного контроля | При формировании штата и по необходимости | Заведующий |
| 4 | Организация проведения специальной профессиональной подготовки должностных лиц, осуществляющих производственный контроль | 1 раз в 5 лет | Старшая медицинская сестра |
| 5 | Составление списков персонала на гигиеническое обучение и аттестацию. Контроль за соблюдением сроков переаттестации | При приеме на работу и по необходимости | Старшая медицинская сестра |
| 6 | Организация необходимых лабораторных исследований и испытаний, осуществляемых самостоятельно либо с привлечением лаборатории, аккредитованной в установленном порядке | По графику | Старшая медицинская сестра |
| 7 | Формирование на объекте инструктивно-методической базы(законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, государственные стандарты, официально изданные санитарные нормы и правила, инструкции и другие документы) | Постоянно | Заведующий хозяйством |
| 8 | Анализ состояния санитарно- | Постоянно | Старшая медицинская |

| | | | |
|---|---|---|---|
| - | эпидемиологической обстановки на объекте | | сестра |
| 9 | Принятие мер, направленных на устранение нарушений санитарных норм | Немедленно (при выявлении) | Заведующий хозяйством |
| 10 | Проведение анализа деятельности по выполнению плана санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий и программы производственного контроля за санитарными правилами | Ежегодно | Заведующий |
| 11 | Предоставление информации о результатах производственного контроля | По требованию Роспотребнадзора | Заведующий |

Программу разработали:

Заведующий хозяйством:_____ Нужная Е.В.

Старшая медицинская сестра: _____ Сабельникова Т.А.

Ознакомлены :

1. Гаврилова И.Д. Таф., повар